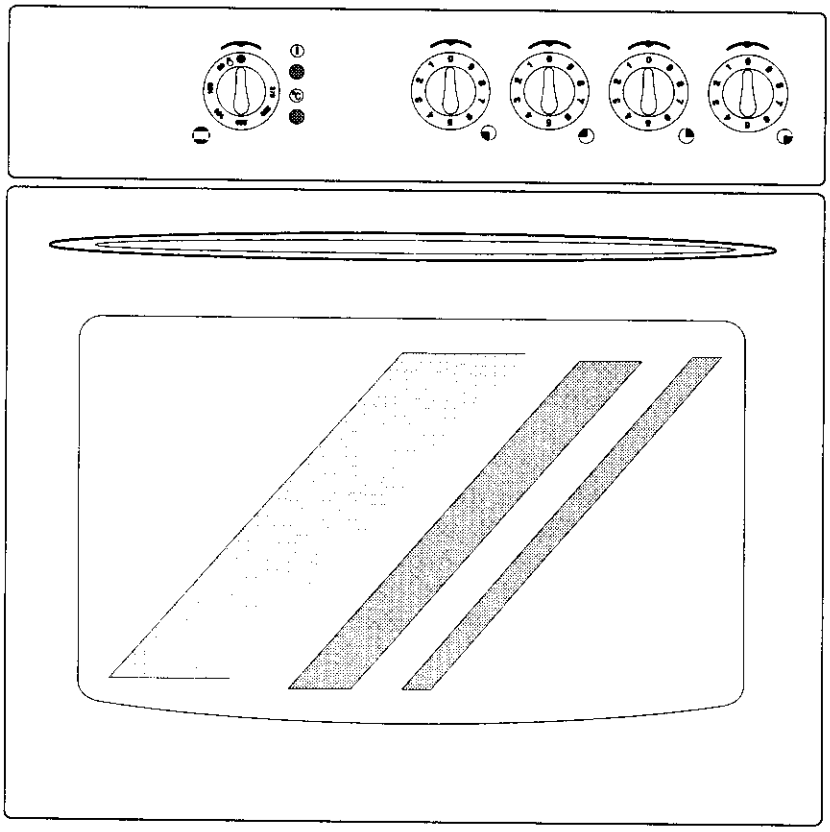
Juno

JEH 011

Elektro-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

319 4316-00/0
PE–D 2000.10.19

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise".

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!", „Achtung!" sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..".

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen".

Inhaltsübersicht

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise 4

Entsorgung 5

Gerätebeschreibung 6
- Geräteübersicht 6
- Bedienblende 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
- Erstreinigung 7

Die Backofenschalter 7
- Kontrollampen 7

Die Kochstellenschalter 8

Der Backofen 9
- Backofenzubehör 9
- Fettfilter 10
- Einschubleisten 9

Anwendung der Backfunktionen 10
- Ober- und Unterhitze 10
- Oberhitze separat 10
- Unterhitze separat 10

Austausch der Backofenlampe 10

Anwendung, Tabellen, Tips 11
- Tabelle Braten 12
- Tabelle Backen 13

Was tun, wenn ... 14

Reinigung und Pflege 15
- Backofen und Zubehör, Glasfront 15
- Geräte mit Edelstahl-Außenfläche 15

Garantiebedingungen, 20
Kundendienstanschriften 21

Installationsanweisung

Installationsanweisung 16
- Sicherheitshinweise 16
- Einbau in Küchenmöbel 16
- Elektroanschluß 17
- Anschluß der Kochstelle 18

Technische Daten, Typenschild 19

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz sowie internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie backen und braten, wird das Gerät heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen, verwendet werden.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Stellen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Sicherheit beim Reinigen

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Töpfe oder Bratgeschirr, das Backblech oder die Universalpfanne dürfen nicht auf den Backofenboden gestellt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Obstsäfte vom Kuchenbelag können matte Stellen an der Emaillierung hinterlassen. Verwenden Sie bei Zubereitungen wie Obstkuchen o.ä. die Universalpfanne.

Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Brot oder feuchten Lebensmitteln.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Die Kochstellen- und Backofenschalter müssen auf der AUS-Position stehen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet:

PE für Polyethylen
(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)

PS für geschäumtes Polystrol (Polsterteile).

Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

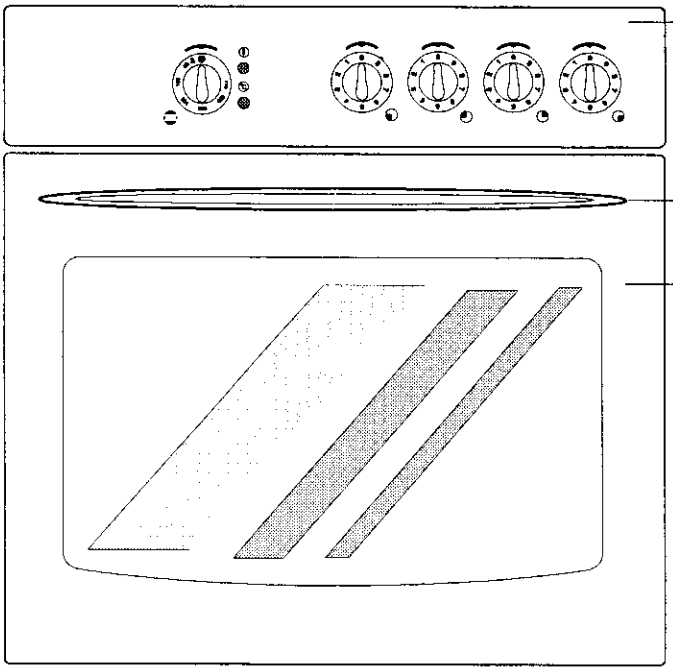
Entsorgungshinweise

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

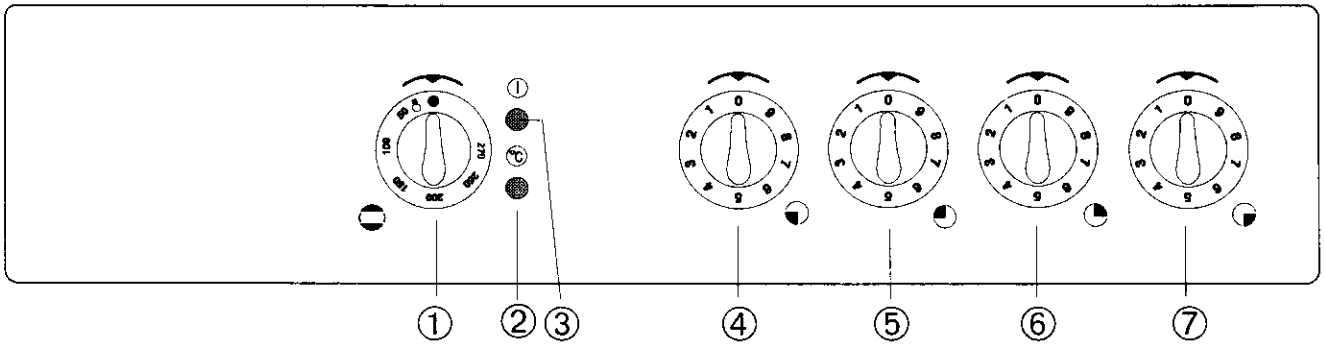
Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Gerätebeschreibung

Geräteübersicht



Die Bedienblende



① Backofenschalter, Ein/Aus und Temperaturwahl
② Kontrollampe für Backofentemperatur
③ Funktions-Kontrollampe für Backofen und Kochstelle
④ Kochstellenschalter, vorne links
⑤ Kochstellenschalter, hinten links
⑥ Kochstellenschalter, hinten rechts
⑦ Kochstellenschalter, vorne rechts

Vor dem ersten Benutzen

Erste Reinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.

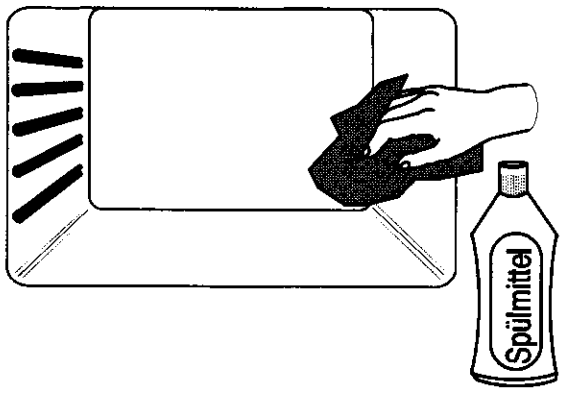
Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen. Wasserbehälter in der Blende ausspülen.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.

Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Backofenschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen.



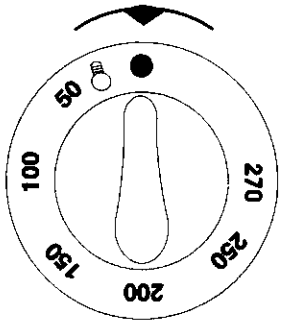
Der Backofenschalter

Backofen-Funktionsschalter

Der Backofenschalter wird nach rechts gedreht und auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 270 °C eingestellt. Gleichzeitig leuchtet die Backofenlampe.

Der Schalter darf nicht über die Endposition hinaus gedreht werden.

Zum Ausschalten zurückdrehen auf die AUS-Position.



Kontrollampen

Die Funktions-Kontrollampe ⏻

leuchtet, wenn Backofen oder Kochstelle eingeschaltet sind. Die Kontrollampe erlischt, wenn alle Schalter auf der AUS-Position stehen.

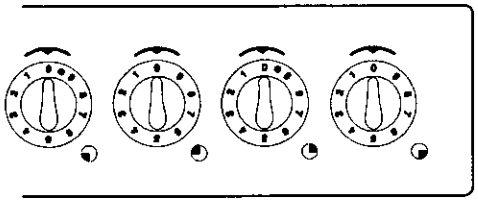
Die Temperatur-Kontrollampe ℃

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.

Die Kochstellenschalter

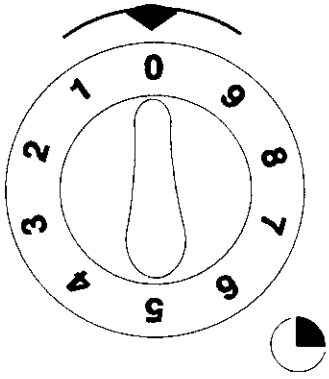
Kochstellenschalter

Mit vier Schaltern rechts auf der Bedienblende werden Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden geschaltet und reguliert.



Schalter für Normalkochzonen oder -platten

werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.



Einstelltabelle für Kochstellen		
Funktion		**Beispiele**
Aus	**0**	--
warmhalten, erwärmen, schmelzen	**1** **2**	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	**3**	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	**4**	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	**5**	Gemüse, kleine Mengen Obst - mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	**6**	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	**7**	im Fettbad: Schnitzel, Koteletts, Hackfleischbällchen, Fischfilet
schnelles, kurzes braten	**8**	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	**9**	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Ausschalten

Zum Ausschalten der Kochstellen werden alle Schalter auf die AUS-Position zurück gedreht.

⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

Hinweise zur Benutzung finden Sie in der separaten Gebrauchsanweisung Ihres Glaskeramikochfeldes oder Ihrer Kochmulde.

Der Backofen

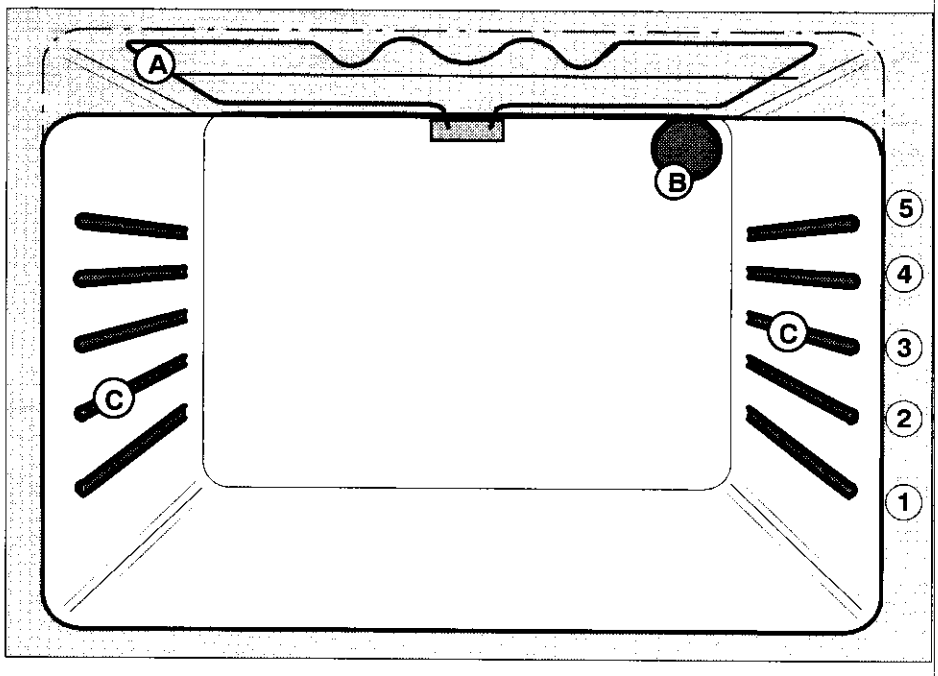
A **Oberhitze-Heizkörper**

B **Backofenleuchte**

C **eingeprägte Einschubleisten mit**

5
4
3
2
1

Einschubhöhen

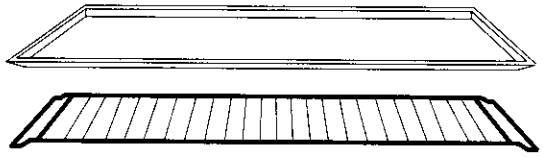


Backofen-Zubehör

⚠ Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

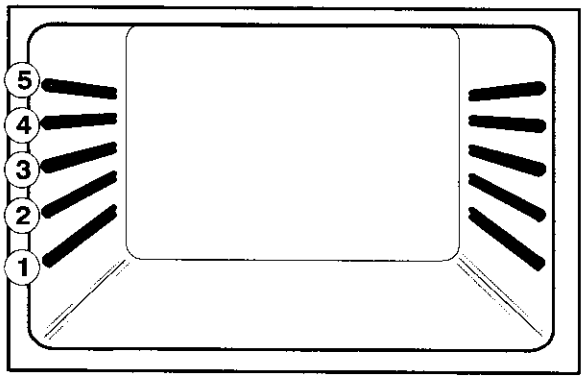
Der Backofen ist ausgestattet mit
1 Backblech
1 Back-/Brat-/Grillrost

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



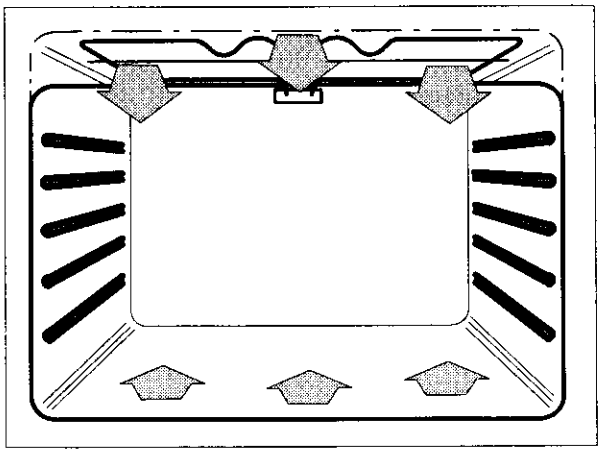
Einschubleisten

Der Backofen hat 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten** bis **5 = oben** numeriert.



Anwendung der Backofenfunktionen

Ober- und Unterhitze



Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 270 °C möglich.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech - in Einschubhöhe **1, 2** oder **3**.
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform - in Einschubhöhe 1, **2** oder 3.

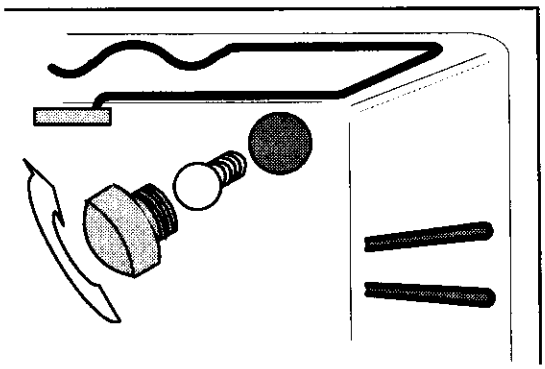
Austausch der Backofenlampe

⚠ Trennen Sie das Gerät vom Netz durch Ausschalten oder Herausdrehen der Sicherungen, bevor Sie die Backofenleuchte öffnen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Runde Backofenleuchte in der Rückwand:
Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.



Anwendung, Tabellen, Tips

Braten mit Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 - 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 - 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Tip: der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost in die Leiste darüber.

Braten im Bratgefäß oder in der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,
- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle.

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 - 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Braten

Funktion: Ober- und Unterhitze

	Temperatur in °C	Rost in Einschubhöhe	Backblech in Einschubhöhe	Bratzeit in Minuten
Schwein				
1 kg Schweinebraten (Kamm oder Schinkenstück), je cm Höhe	180 - 190	2	1	14-17
1 kg Schweinerollbraten, je cm Höhe	200	2	1	14-17
Kasseler, je cm Höhe	190 - 200	2	1	10-12
Hackbraten	200 - 210	2	1	60
Rind				
Rinderbraten, je cm Höhe	200 - 210	2	1	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	220 - 230	2	1	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	220 - 230	2	1	8-10
Kalb				
Kalbsbraten, je cm Höhe	190 - 200	2	1	14-17
Lamm				
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	190 - 200	2	1	90
Geflügel				
Hähnchen	180 - 190	2	1	55- 65
Ente (2 - 2,5 kg)	180 - 190	2	1	90-120
Gans (ca. 4,5 kg)	180 - 190	2	1	130-160
Pute (ca. 5 kg)	190 - 200	2	1	140-170
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	180 - 190	2	1	11-13
Kurzbratstücke				
Bratwürstchen	*250	3	3	10-15
Schnitzel/Kotelett, paniert	*250	3	3	13-15
Frikadellen	*220	3	3	15-20
Fisch				
Forellen à 200 - 250 g	*220	3	3	20-25
4 Forellenfilets (à 200 g)	*200	3	3	20-25
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	*220	3	3	20-25

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
* = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

Backen

Ober-/ Unterhitze

Gebäckart	Backzeit Minuten	Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Rührteig			
Rodon- oder Napfkuchen	70-75	170-180	2
Sand/Königskuchen(Kastenform	70-80	160-170	3
Obstboden	15-25	*180-190	3
Apfelkuchen sehr fein	40-50	*170-180	2
Blitzkuchen	20-30	180-190	3
Mürbeteig			
Quarktorte (750 g Quark)	60-90 +10 Min. Nachwärme	160-170	1
Form 26cm	45-60		
gedeckte Obsttorte	45-55	180-190	1
Quarkkuchen a.d. Blech		170-180	2
Blätterteig			
französ. Apfeltorte	40-50	*190-200	2
Biskuitteig			
Biskuittorte, (DIN)	35-45	*170-180	2
Obstboden	25-30	*170-180	3
Biskuitrolle	10-15	*190-200	2
Hefeteig			
Rodon/Napfkuchen	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	30-35	170-180	2
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	25-30	*190-200	3
Streuselkuchen	25-35	180-190	3
Apfel-Streuselkuchen (DIN)	40-50	180-200	3
Quarkkuchen auf dem Blech	45-50	170-180	3
Christstollen (500 g Mehl)	65-70	*170-180	2
Pizza (rundes Blech)	10-20	*250-260	2
Kleingebäck			
Meringues	150-180	80-90	3
Makronen	20-30	*160-170	3
Spritzgebäck (DIN)	15-45	160-170	3
Nußecken	25-35	170-180	2
Blätterteiggebäck	15-20	*180-190	3
Hefeschnecken	15-20	*180-190	3
Brandteig			
Windbeutel	35-40	*200-210	3
geriebene Teige			
Apfelstrudel	55		
Schweizer Apfelwähe	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüsekuchen, Quiche Lorraine	30-40	*220-230	1
Brot und Brötchen			
Milchbrötchen	15-20	*240-250	3
Heidebrot	45-60	*210-220	3
Kastenweißbrot	40-50	*180-200	1
Fladenbrot, Pitta	15-25	*230-250	2

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
* = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

Was tun, wenn ...

⚠ Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker ausgeführt erden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst.

... etwas nicht gelingt

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Termperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

... etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbauherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperatur nicht richtig eingestellt	Temperatur der Zubereitung entsprechend einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen - s. Seite 10

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich an bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

Reinigung und Pflege

⚠ Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

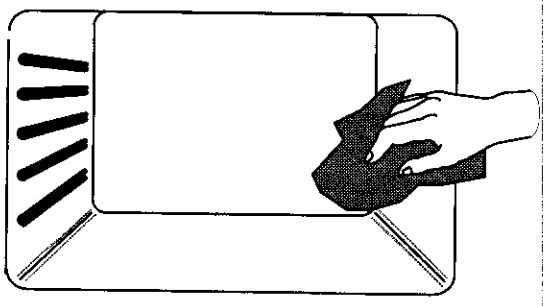
Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

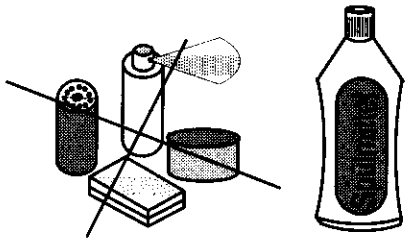
Cleanemail-Backofen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.





Back-/Brat-/Grillrost, Backblech

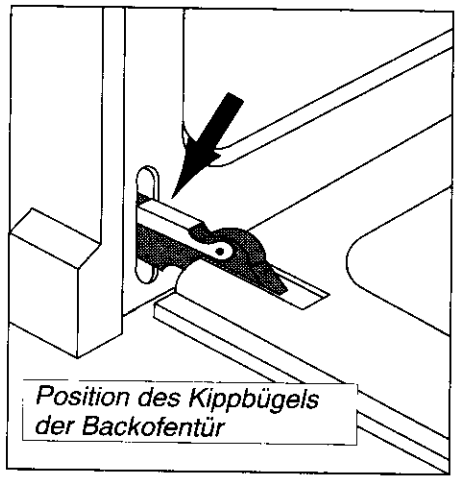
mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Schalterblende und Backofentür

Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

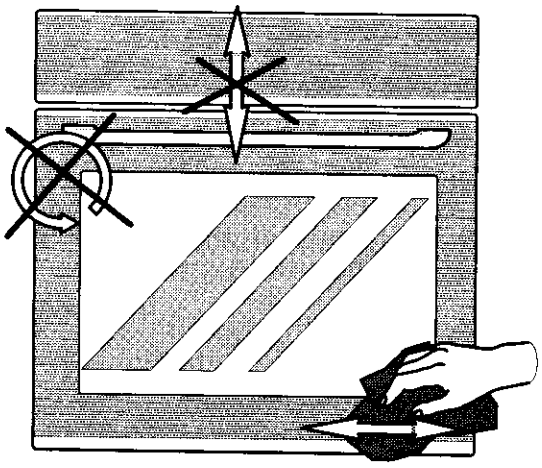
⚠ Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Achten Sie unbedingt darauf, daß der Kippbügel des Backofen-Türscharniers immer in der Ausgangsposition am Backofenrahmen aufliegt.



Position des Kippbügels der Backofentür

⚠ **Achtung bei Edelstahl-Fronten:** achten Sie beim Reinigen darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.



Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln. Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.

Installationsanweisung

⚠ **Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 19 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.**

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Einbau in Küchenmöbel

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

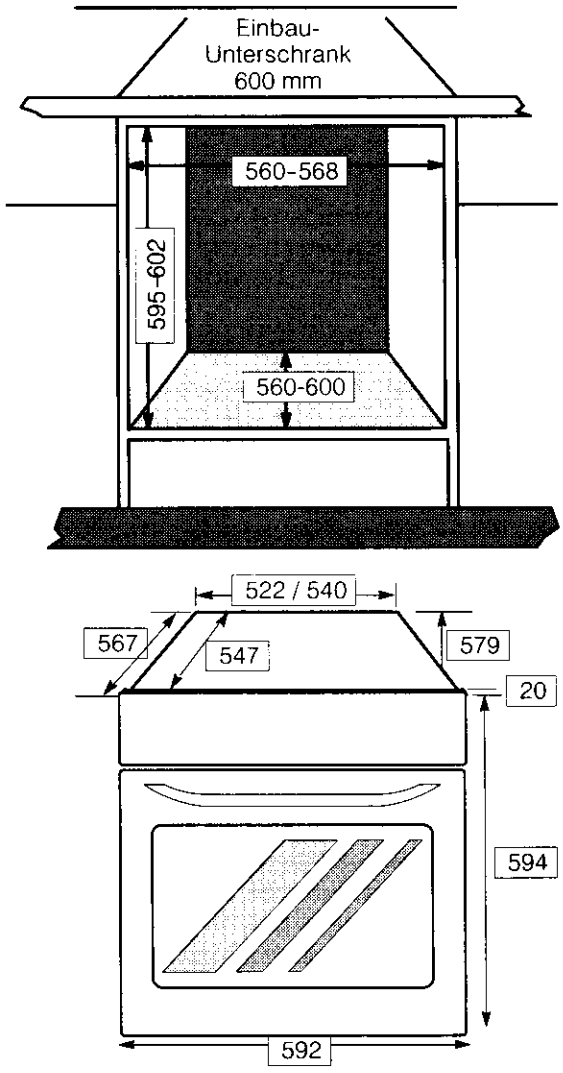
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y: dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Einbaumaße

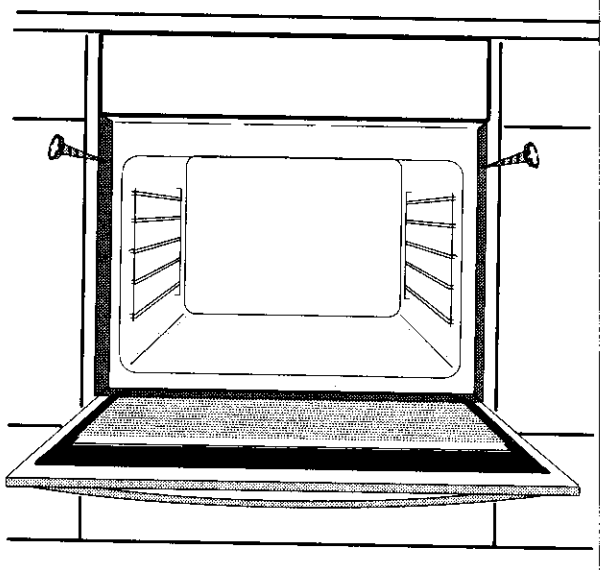
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Gummistopfen auf den beiden Kunststoffhülsen links und rechts seitlich im Backofenrahmen abnehmen, das Gerät mit 2 Schrauben (Beipack) befestigen und die Gummistopfen wieder aufstecken.

Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Einbauschrankes.



Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

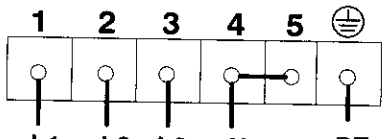
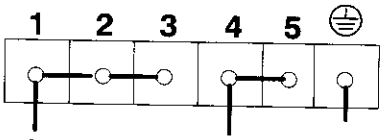
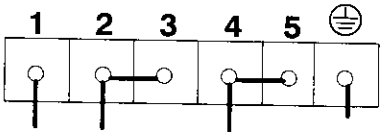
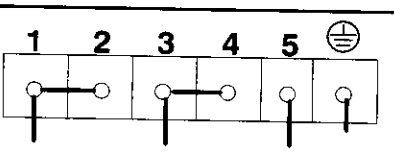
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden.

Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und festzuschrauben.

Anschlußmöglichkeiten

	400 V 3N ~
	må ikke bruges i (DK) 230 V~ (GB) 240 V~)
	400 V 2 N ~ (DK) gældende installationsforeskrifter skal overholdes
	230 V 3 ~

Phasenbezeichnungen:
L1, L2, L3 (entspricht R, S, T).
Mittelpunktleiter: N (entspricht Mp).
Schutzleiter: PE (entspricht SL)

Anschluß der Kochstelle

• Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!

• Beim Einbau von Einbaukochfeldern und -mulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.

• Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

• Einbaukochfelder oder -mulden werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE-geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

• Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

• Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, ist die Installationsanweisung dieser Kochstelle zu beachten.

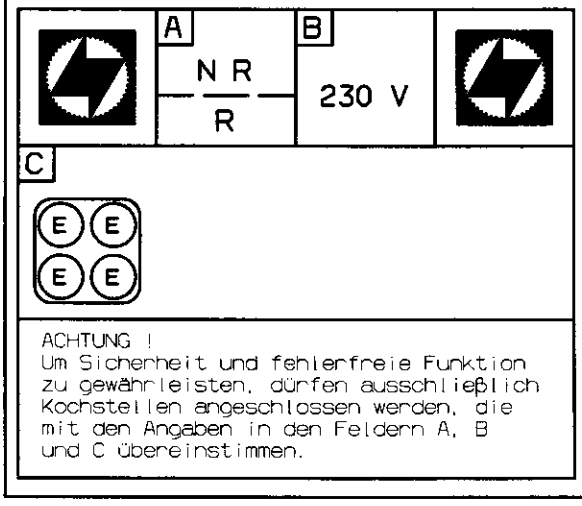
• **Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder -platten. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.**

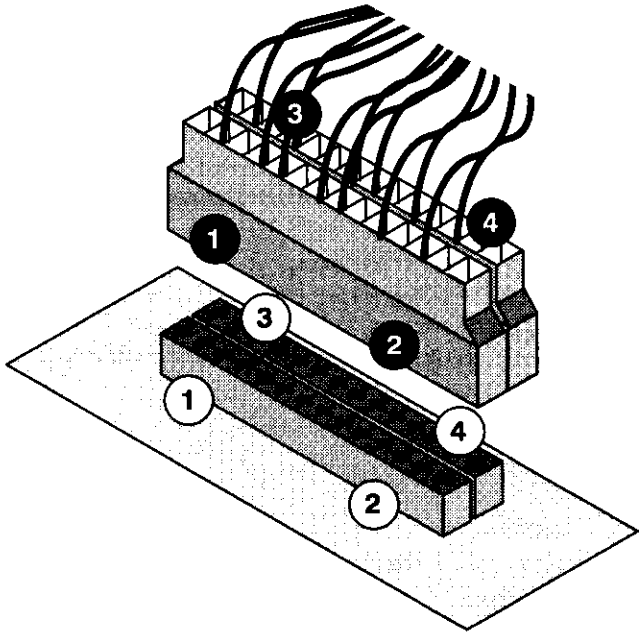
⚠ Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende, Backofentür und Kochstelle.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind die Kochzonen oder -platten, die Backofenfunktionen und die Temperatur zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.
Bitte überprüfen Sie:
Feld A - die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige
Feld B - die Nennspannung der Kochstelle
Feld C - die Kochzonen oder -platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.





Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Stekkern und am Boden neben den Einsteckbuchsen eingeprägt

Technische Daten

Technische Daten : JEH 011

Geräte-Außenmaße

Breite ..... 592/540 mm
Höhe ..... 594/579 mm
Tiefe ..... 547/567 mm
Tiefe bei geöffneter Tür ..... 1010 mm

Backofen-Innenmaße

Breite ..... 408 mm
Höhe ..... 310 mm
Tiefe ..... 407 mm
Volumen ..... 51.4 l

Gesamtgewicht netto ..... 31,5 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze ..... 1000 W
Unterhitze ..... 1000 W
Backofenlampe ..... 30 W

Heizkörperspannung .... .. 230 V ~

Gesamtanschlußwert max .. 10.600 W
(incl. Kochfeld oder -mulde)

Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE0 001	JEH 011 W	948 901 596	
Juno	TOTAL max. 10,6 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		
D 35745 Herborn Made in Germany	230 VOLT ~	CE	VDE

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HE 0 001	JEH 011 S	948 901 598	
Juno	TOTAL max. 10,6 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		
D 35745 Herborn Made in Germany	230 VOLT ~	CE	VDE

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE0 001	JEH 011 B	948 901 597	
Juno	TOTAL max. 10.6 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		
D 35745 Herborn Made in Germany	230 VOLT ~	CE	VDE

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE0 001	JEH 011 E	948 901 599	
Juno	TOTAL max. 10,6 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		
D 35745 Herborn Made in Germany	230 VOLT ~	CE	VDE

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE0 001	JEH 011 GW	948 901 639	
Juno	TOTAL max. 10.6 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		
	230 VOLT ~	CE	VDE

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir - zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag - dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und - wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden - die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72-74
D-60528 F r a n k f u r t